

안전한 식품 생산을 위한 솔루션

엄격한 위생이 요구되는 업계를
위한 식품 안전 솔루션

식품 및 음료 업계는 그 특성상 제품 생산 시 독특하고 복잡하며 까다로운 절차가 요구됩니다. 생산 장비의 케이블, 커넥터, 부속품 등이 꼭 맞아떨어질 때, 관리에 드는 수고와 비용이 줄고 식품 오염 위험 및 직원들의 부상 사고가 예방됩니다.

식음료 생산 시설에서 3가지로 구분된 전담 구역

1 위생적인 디자인 구역



- 여기서는 장비나 시스템에 식품이 직접 닿습니다
- 위생 관리를 위해 전기 장비 또는 부품을 세척해야 합니다.
- 강력한 산업용 세척제(화학물질, 산성, 알칼리성, 뜨거운 물)를 견뎌 낼 수 있는 자재로 만든 장비가 반드시 필요합니다

2 스플래시 구역

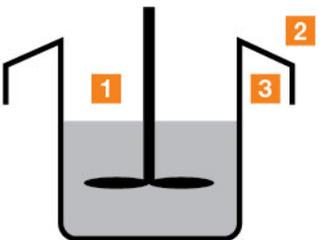


- 제품 제조 과정에서 식품에서 나오는 액체 등이 식품에 튀어 오염이 발생할 수 있습니다
- 물로 씻어 내려야 하는 구역입니다
- 화학물질, 산성, 알칼리성, 뜨거운 물 등을 견딜 수 있는 자재로 만든 장비가 권장됩니다

3 제품 외 구역



- 식품과의 접촉이 없습니다
- 가능한 어플리케이션:
포장 제품용 컨베이어 벨트
- 온도 범위, 내화학성, 기계적 강도

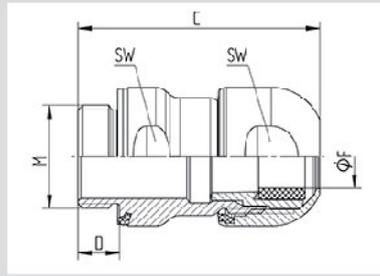


자세한 안내

식음료 어플리케이션을 위해 LAPP이 제공하는 이점에 대해 자세히 알아보세요.
lappapac.lappgroup.com/cam/f&b/kr



위생 케이블 그랜드의 끝판왕 - 병원균의 강적입니다!



SKINTOP® HYGIENIC

위생을 강조하는 디자인이라는 원칙에 따라 이 커넥터는 강력한 세척제도 견뎌 내는 스테인리스강으로 만들어졌습니다. 탄성중합체가 밝은 파랑색을 띠는 이유는 부서졌을 경우 쉽게 발견할 수 있게 하기 위해서입니다. 정밀 가공으로 밀착하듯이 맞물려 미생물 서식이 우려되는 틈새나 에지를 없애 줍니다.

흙, 구석 부분, 심지어 미생물이 창궐할 수 있는 거친 표면도 최소화되었습니다.

LAPP의 기술로 걱정에서 벗어나세요

LAPP은 케이블 및 커넥터 뿐만 아니라 식품 업계에서 요구되는 구체적인 요구사항이 무엇인지 정확히 파악하고 있습니다. LAPP은 다음과 같은 식품 기술 및 분야에 대한 맞춤형 솔루션을 제공할 수 있습니다.

- 유제품 가공/유제품 기술
- 육류 및 어류 가공
- 제빵 및 제과 가공
- 보틀링 공장
- 포장 기계

식품료 업계의 다양한 용도를 위해 만들어진 제품

	빈번하게 세척이 실시되는 구역	세척 미실시 구역	극심한 환경
케이블	 ÖLFLEX® ROBUST 200  UNITRONIC® ROBUST/ UNITRONIC® ROBUST C/ UNITRONIC® ROBUST C (TP)	 ÖLFLEX® CLASSIC 110/115/150  UNITRONIC® LiYY/LiYCY/LiYY(TP)/LiYCY(TP)	 ÖLFLEX® SERVO FD (796 CP)  ÖLFLEX® CLASSIC (400 CP, 440)
커넥터	 EPIC® ULTRA  EPIC® CIRCULAR	플라스틱, 금속, 방수/방진 커넥터 등 300여개 커넥터 부품이 준비되어 있습니다.	플라스틱, 금속, 방수/방진 커넥터 등 300여개 커넥터 부품이 준비되어 있습니다.
케이블 그랜드	 SKINTOP® HYGIENIC  SKINTOP® INOX	 SKINTOP® ST	 SKINTOP® INOX  SKINTOP® COLD
케이블 컨듀잇 및 캐리어	 SILVYN® FG NMNOX	 SILVYN® SI	 SILVYN® AS

주의: 사진 편집은 금지되며, 각각의 제품의 세부 사항은 상이할 수 있습니다.